

Russischer Zupfkuchen

Rezept für einen Kuchen



Teig

Margarine	0,200 kg	
Zucker	0,200 kg	
Vollei	0,055 kg	
Salz	0,002 kg	
Weizenmehl 405	0,400 kg	
Kakao	0,050 kg	
Backpulver	0,006 kg	
Vanille	0,001 kg	
Teig	0,914 kg	

Margarine, Zucker, Vollei und Salz verrühren. Mehl, Kakao, Backpulver und Vanille vermischen, hinzugeben und zu einem Mürbteig verkneten. Den Teig in zwei Teile (ein Drittel für die Streusel und zwei Drittel für den Boden).



Quarkmasse

Quark	0,500 kg	
Butter, flüssig	0,250 kg	
Zucker	0,250 kg	
Vollei	0,165 kg	
Kochkrepmpulver	0,040 kg	
Zitrone	0,002 kg	

Quarkmasse

1,207 kg

Alle Zutaten gleichmäßig zu einer Masse verrühren

Füllung

Sauerkirschen

0,450 kg

Aufarbeitung: Zwei Drittel des Teiges ausrollen und in eine gefettete Form (Ø 28 cm) geben. Die Quarkmasse gleichmäßig darüber verteilen und die Sauerkirschen durch leichten Druck mit dem Finger darin versenken. Den restlichen Teig als Streusel zupfen und obendrauf legen

Backtemperatur: ca. 200°C

Backzeit: ca. 60min.

www.baeckersachsen.de

20.12.2004